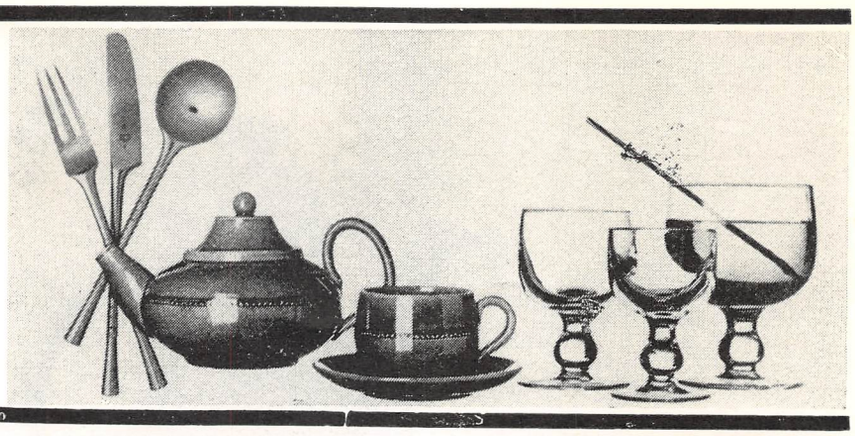
• Šeimininkių kampelis

VEDA L. MURAUSKIENĖ



Stintos (smelts) vyne

12-16 žuvelių,
¼ puoduko balto vyno,
½ puoduko vandens,
6 - 8 galvutės grybų,
3 - 4 šaukštai sviesto,
2 šaukštai duonos trupinių,
kapotų petruškų, citrinos riekelių, druskos ir pipirų pagal skonį.

Žuveles nuplauti, išvalyti ir gerai nusausinti. Negilų kepimo indą gerai ištepti sviestu ir išdėstyti žuveles. Apiberti druska bei pipirais. Užpilti vyną ir vandenį. Grybų galvutes išdėstyti aplink žuveles, apibarstyti druska ir pipirais. Ant kiekvienos galvutės uždėti po truputį sviesto. Likusiu sviestu patepti žuveles. Viską apiberti duonos trupinais ir neuždengus kepti krosnyje prie 425° apie 20 minučių. Duodant į stalą papuošti kapotomis petruškomis ir citrina.

Stintos (smelts) grietinės padaže

2 tuzinai žuvelių,
1 puodukas pieno,
1 puodukas grietinėlės,
1 puodukas smulkiai pjaustytų šviežių grybų,
¼ šaukštelio pipirų,
druskos pagal skonį,
3 šaukštai sviesto,
3 šaukštai miltų,
žiupsnelis muskato riešuto (nutmeg),
2 šaukštai sviesto,

Žuvelėms nupjauti galvas ir uodegas, išimti kaulus ir praskleisti (plaštakės pavidalo). Negilioje keptuvėje sudėti žuveles, apiberti druska, pipirais, užpilti grietinėle, pienu ir atsargiai užvirinti. Tada nuimti nuo ugnies uždengti ir leisti pastovėti 5 minutes. Išimti žuveles iš pieno, sudėti į kepimo indą, patepti sviestu, padėti į karštą krosnį.

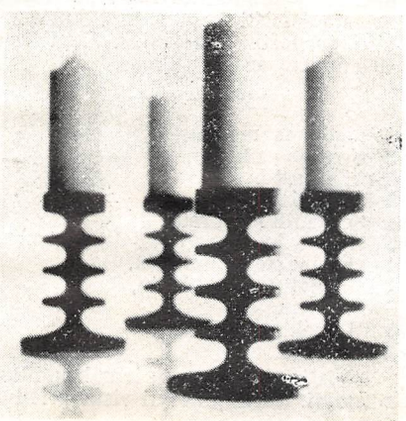
Keptuvėje išleisti sviestą, dadėti miltus ir gerai išmaišius užpilti pienu kuriame buvo žuvelės. Pavirti ant lengvos ugnies. Mažoje keptuvėje su trupučiu sviesto pakepinti grybus, juos įmaišant į padažą dadėti muškato riešuto. Padažu užpilti žuveles ir duoti į stalą.

Kriaušės želatinoje

1 šaukštas bespalvės želatinos,
2 šaukštai šaltos kavos,
1 puodukas stiprios karštos kavos,
½ puoduko kriaušių sirupo (iš dėžut.),
6 šaukštai cukraus,
6-8 pusės kriaušių (iš dėžutės),
1 šaukštelis tarkuotos apelsinos žievės,
1 puodukas plakimo grietinėlės (Whipping cream),
½ šaukštelio migdolų (almond) extrakto,

Indelyje ant šaltos kavos paberti želatiną, leisti 5 minutes pastovėti, tada užpilti karšta kava ir maišyti kol želatina ištirps. Sudėti cukrų, įpilti sirupą ir vėl pamaišyti, kad cukrus ištirptų.

Kriaušių puses sudėti inde (mold, maždaug 10 inčų diametro dydžio). Užberti tarkuotą apelsino žievę, užpilti dalį želatinos (maždaug apie ½ inčo gilumo) ir padėti, kad atšaltų. Likusią želatiną irgi atšaldyti, kad dalinai sustigtų. Grietinėlę išplakti su riešutų ekstraktu ir į ją įmaišyti pusiau sustingusią želatiną. Išdėti ant kriaušių ir padėti atgal į šaldytuvą, kad gerai sustingtų. Duoti į stalą su plakta grietinėle ar pabarstyti kapotais riešutais.



Viščiukas vyne

2 šaukšteliai (kitchen Bouquet) daržovių,
1 svogūnas (pjaustytas),
4-6 šaukštai sviesto ar margarino,
4-5 riekutės pusryčių lašinukų,
3 šaukštai miltų,
1 puodukas viščiuko bulijono,
½ puoduko raudono vyno,
2-3 puodukai pjaustyto virto viščiuko (galima naudoti ir kalakutą).

Keptuvėje išleisti du šaukštus sviesto ir sudėti pjaustytą svogūną, kepti uždengus, kol svogūnas bus minkštas. Supjaustytus lašinukus pakepti atskirai. Švarioje keptuvėje išleisti likusį sviestą, įmaišyti miltus, bulijoną, vyną ir "kitchen bouquet". Maišyti prie vidutinės kaitros, kol sutirštės (apie 5 minutes). Į padažą sudėti virtą pjaustytą viščiuką, palaikyti kol mėsa pašils. Duodant į stalą ant viršaus užberti keptus lašinukus ir svogūnus. Tinka duoti su virtais ryžiais.

Garstyčių padažas

Šis padažas tinka prie kumpio, žuvies ir kietai virtų kiaušinių.
2 kiaušiniai,
1 kiaušinio trynys,
1 šaukštas garstyčių,
2 šaukštai acto,
¼ puoduko alyvos,
po ¼ šaukštelio druskos, paprikos ir pipirų, grietinėlės.

Kiaušinius ir trynį labai gerai išplakti, sudėti prieskonius, pamažu plakant įpilti actą, alyvą. Uždėti ant verdančio vandens puodo ir pavirti 5-8 minutes, kol gerai sutirštės, jeigu pertirštas dadėti grietinėlės.

Jautiena su grybais

1 dėžutė 10 uncijų pjaustytų grybų,
2-3 šaukštai riebalų,
1 kapotas svogūnas,
1 šaukštelis "bisto" padažo miltelių,
1 puodukas vandens,
miltų,
1 svaras jautienos mėsos (pjaustytos gabaliukais),

Mėsą apiberti prieskoniais: pipirais, druska, jeigu turima ir salierų druska. Keptuvėje išleisti riebalus, mėsos gabaliukus pavoliojus miltuose sudėti į keptuvę ir apkepinti. Vandenyje išleisti "bisto" miltelius ir užpilti ant mėsos, sudėti svogūnus ir grybus. Uždengti keptuvę ir sumažinus ugnį kepti, kol mėsa suminkštės. Jei padažo permažai galima dadėti vandens. Duoti su ryžiais ir virtom daržovėm, morkom ar pupelėm.

Greitos kopūstų salotos

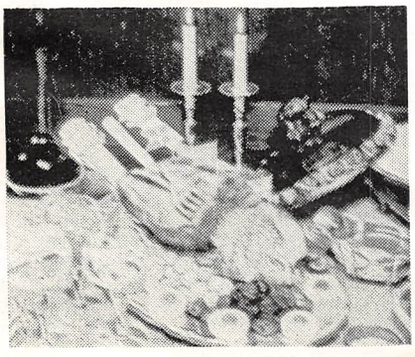
1 maža galvutė kopūsto,
1 vidutinio dydžio svogūnas,
1 pudelis petruškų,
1 puodukas rūgščios grietinės,
2 šaukštai raudono acto,
1 šaukštas cukraus,
1 šaukštelis druskos,
½ šaukštelio pipirų,
½ šaukštelio salierų sėklų.

Šie salotai daromi su blenderiu. Stambiai supjaustytą kopūstą sudėti į blenderį (¾ pilnumo), užpilti šaltu vandeniu, kad padengtų. Paleisti blenderį keliom minutėm, kad susikapotų. Sukapotus kopūstus nusausinti ir sukėti į indą. Pakartoti su likusiais kopūstais, dadedant petruškas ir svogūną. Nusausinus sudėti į indą.

Likusius prieskonius ir grietinę irgi trumpai sumaišyti blenderyje. Užpilti ant paruoštų kopūstų ir gerai išmaišyti.

Vyšnių saldusis

1 dėžutė vyšnių (pie filling, 21 unc.),
1 šaukštelis (almond) migdolų extrakto,
2 kiaušiniai,
¼ šaukštelio "cream of tartar",
⅓ puoduko cukraus,



¼ puoduko sijotų miltų,
ę truputis druskos.

Įkaitinti krosnį iki 325°. Mažam indelyje sumaišyti vyšnias su riešutų extraktu ir supilti į sviestu išteptą stiklinę kepimo formą (maždaug 1½ kvortos talpos). Mažam indelyje išplakti kiaušinio baltymus su "cream of tartar" iki putų, lengvai dėti cukrų ir dar plakti iki puta bus standi.

Didesniam inde išplakti kiaušinio trynius su druska, lengvai įmaišyti baltymus ir miltus. Masę užpilti ant vyšnių ir kepti apie 1 val. Duoti šiltą su plakta grietinėle ar ledais.

Kukue Sabzy — Riešutų omletas

8 kiaušiniai,
1 puodukas kapotų "walnut" riešutų,
¼ puoduko kapotų chives — žalių svogūnų,
¼ puoduko (currants) korinkų,
1¼ šaukštelio druskos,
⅛ šaukštelio pipiro,
⅛ šaukštelio "turmeric",
⅛ šaukštelio (saffrono) šafrono,
2 šaukštai sviesto ar margarino.

Įkaitinti keptuvę iki 350°. Vidutinio dydžio inde išplakti kiaušinius ir sudėti visus produktus, išskyrus sviestą. Sviestą išleisti keptuvėje į kurią supilti paruoštus kiaušinius. Kepti apie 10 minučių ar kol sukeps.

Medaus tortas

1 puodukas medaus,
2 oz. rudo cukraus,
2 oz. sviesto,
2 kiaušiniai,
1 pk. vanilio cukraus,
3 lašai — karčiųjų migdolų ekstrakto,
1 štl. cinamono miltelių,
1 štl. maltų gvazdikėlių,
8 oz. miltų,
3 štl. bakino miltelių,
2 št. pieno.

Išleisti sviestą, medų ir cukrų. Masę atšaldyti. Gerai įmaišyti visus priedus, sudėti persijotus miltus ir bakiną. Jei perdaug tiršta, įdėti pieno. Krosnies neperšildyti, kepti vidutinėje temperatūroje apie 1 valandą. Atvėsusį tortą perpjauti vieną kartą, ištepti ananasiniu marmeladu ir sviestiniu kremu. Viršų aptepti sviestiniu kremu ir pabarstyti tarkuotu šokoladu.

Sviestinis kremas: 1 pk. vanilijos pudingo, ¼ sv. cukraus, ½ sv. sviesto, 2 puod. pieno. Pudingo miltelius ir cukrų sumaišyti su ½ puod. pieno; likusį pieną užvirinti ir sudėti paruoštus pudingo miltelius; maišant palaikyti ant ugnies porą minučių. Masę atšaldyti, išplakti sviestą ir viską lengvai sumaišyti.

Arbatinis kremas

6 arbatžolių šaukštelius patroškinti su 1 puod. verdančio vandens, po 10 min. nusunkti ir atšaldyti. Keturių kiaušinių trynius su ¼ sv. cukraus gerai išplakti ir sumaišyti su arbata, išleisti 6 želatinos lapus ir sumaišyti su trynių-arbatos mišiniu, pastatyti šaltai ir dažnai pamaišyti. Keturių kiaušinių baltymus išplakti su puoduku plakamos grietinėlės ir lengvai išsukti su arbata, kad matytųsi grietininiai ruožai, kremą supilti į stiklus, užpilti romo ir valgyti šaltą.

• Atsiųsta paminėti

DAINOS IR GIEMĖS — Juozas Gaubas. 24 kompozicijos solo, mišriam ir vaikų chorams, bažnytinės giesmės, kurias atrinko ir kaikurioms (vaikų dainom ir kt.) akompanimentus parašė kompozitorius Bruno Markaitis, S J.; aplanką piešė dail. **Marija Biržiškaitė - Žymantienė. Mecenatas — Vytautas Paškauskas.** Tuo komp. Juozo Gaubo 10 metų memorialinio rinkinio išleidimu rūpinosi **Valė Barmienė,** 1311 Mc Collum Str. Los Angeles, California 90026. Kaina 3,00 dol. Pajamos skiriamos Lietuvių Skaučių Seserijai

Lietuvių Dienos — mėnesinis iliustruotas lietuvių - anglų kalbomis lietuvių kultūros ir visuomeninio gyvenimo žurnalas; redaguoja redakcinis kolektyvas; adresas: 4364 Sunset Blvd., Hollywood, Calif. 90029, U. S. A.

Mūsų Žinios — Čikagos Lietuvių Jėzuitų veiklos dvisavaitinis biuletenis; adresas 2345 West 56th Street, Chicago, Ill. 60636.

Skautija — Lietuvių Skautų sąjungos vadovybės biuletenis; redaguoja redakcinis kolektyvas: A. Saulaitis, R. Gudaitienė, Č. Kiliulis; administracijos adresas: K. Šimėnas, 45 Alban St., Dorchester, Mass. 02124, U.S.A.

Krivūlė — Vak. Europos Lietuvių Sielovados leidinys; red. kun. P. Celiešius; 8939 Bad Woerishofen, Kirchenstrasse 5, W. Germany; vieno nr. kaina — 0.35 dol.

Eglutė — iliustruotas vaikų žurnalas; redaguoja ir leidžia N. P. M. Seserys, Putname; išeina kas mėnesį, metinė prenumerata $5; adresas: Eglutė — Immaculate Cenception Convent, Putnam, Conn. U. S. A. 06260.